REVUE DE VITICULTURE

DECRET-LOI RELATIF A LA VITICULTURE ET AU REGIME DE L'ALCOOL (1)

Nous reproduisons ici les derniers articles du décret du 30 juillet, relatifs au marché des alcools (N. D. L. R.)

Défense du marché des vins et régime économique de l'alcool

CHAPITRE V

Régime économique de l'alcool

Art. 41. — Le code des contributions indirectes est modifié et complété comme suit :

Art. 1er, alinéa 1er. — Est réservée à l'Etat représenté par le service des alcools, la production des alcools éthyliques autres que : 1° les eaux-de-vie ayant droit à l'appellation d'origine Cognac ou Armagnac ; 2° les eaux-de-vie ne titrant pas plus de 70 degrés Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades, et provenant de la distillation, non suivie de rectification, des vins, cidres, poirés, marcs non séchés, lies fraîches, hydromels et fruits frais. La production des genièvres est soumis à un régime spécial fixé par l'article 4 ci-après.

Art. 2. — Les quantités d'alcool achetées par l'Etat sont rétrocédées par lui pour tous usages impliquant une opération à caractère industriel ou des manipulations faisant perdre au produit, en vertu de la législation relative à la répression des fraudes, le droit à la dénomination générique d'eau-de-vie.

Tous alcools non acquis du service des alcools et utilisés à l'un quelconque des emplois prévus au paragraphe précédent, sont soumis au profit de ce service à une redevance égale à la différence entre le prix de cession, par le service, de l'alcool pour la fabrication des liqueurs et apéritifs et le prix d'achat, par ledit service, des alcools de vin. Le taux de cette redevance, ainsi que les prix de cession, sont fixés par arrêtés ministériels.

Art. 3. — Les quantités d'alcool à acheter par le service commercial pour chaque campagne allant du 1er octobre au 30 septembre de l'année suivante, sont fixées aux chiffres ci-après :

Alcools de mélasses, 600.000 hectolitres.

Alcools de synthèse et de grains, 28.000 hectolitres.

Alcools de vins, 325.000 hectolitres.

Alcools de marcs de raisins, dilués ou non, 300.000 hectolitres.

Alcools de cidres ou de poirés, 25.000 hectolitres.

(1) Voir *Revue*, n° 2145, page 85.

Alcools de pommes ou de poires, 300.000 hectolitres.

Les quantités non utilisées sur chacun des contingents prévus au paragraphe précédent et qui ne comprennent pas les alcools provenant de la distillation prévue par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, sont reportées sur les campagnes suivantes ; en outre, les contingents d'alcools de marcs de raisins peuvent, à la demande des intéressés, être transformés, pour leur valeur d'achat, en alcools de vin.

Art. 42. — En cas de dépassement des contingents établis par l'article qui précède, des réductions seront effectuées dans des conditions qui seront fixées par des décrets rendus sur la proposition des ministres des Finances et de l'Agriculture, après avis d'une commission spéciale comprenant notamment des représentants des récoltants et des producteurs d'alcool.

Il devra être réservé, sur la production indigène des mélasses de sucrerie ou de raffinerie, et dans la limite de 100.000 tonnes par campagne, les quantités nécessaires aux éleveurs et aux préparateurs d'aliments mélassés, pour la nourriture des animaux. Le prix de ces mélasses sera fixé par arrêtés des ministres des Finances et de l'Agriculture, compte tenu du prix des céréales secondaires, sans pouvoir être inférieur à celui qui correspond au prix des alcools hors contingent.

Art. 43. — Les prix d'achat des alcools compris dans le contingent sont fixés d'après le barême suivant :

Alcools de mélasse : 0,68 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Alcools de grains, de synthèse et divers : 0,60 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Alcools de vin : 2,55 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Alcools de cidre ou de poiré : 2,55 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Alcools de pommes : 2,20 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Alcools de marcs de raisins : 1,60 du prix d'achat de l'alcool provenant de la distillation des betteraves du contingent.

Les quantités excédant chacun des contingents sont acquises sur la base du prix de cession de l'alcool à la carburation. Le coefficient de l'alcool de vin sera porté à 2,70 quand le prix de cession pour la fabrication des liqueurs, fixé pour la campagne 1935-1936, sera majoré de 100 fr. Pour ladite campagne, tous les prix d'achat sont basés sur la parité d'un cours du sucre de 176 fr.

Art. 44. — Sont abrogées les dispositions du dernier paragraphe de l'article 460 et l'avant-dernier paragraphe de l'article 467 du code des contributions indirectes.

Le taux des surtaxes prévues à l'article 8 du code des contributions indirectes est égal à la différence entre le double du prix d'achat des alcools hors contingent et le prix de vente par le service commercial des alcools, de l'alcool destiné à la fabrication des apéritifs et liqueurs.

Art. 45. — Les bénéfices réalisés par le service des alcools sont affectés à concurrence de 125 millions au compte spécial prévu à l'article 50 ci-après. Le surplus est attribué pour moitié au budget général et pour moitié au fonds de réserve du service des alcools.

Art. 46. — Les mélasses destinées à la levurerie et aux usages autres que la distillation et l'alimentation du bétail seront livrées exclusivement aux utilisateurs par les sucreries et éventuellement les raffineries. Leur prix sera fonction du prix de l'alcool de mélasses du contingent.

Le ministre de l'Agriculture et le ministre des Finances fixeront par arrêtés les conditions d'application du présent article.

Art. 47. — Les six articles qui précèdent, de même que l'article 50 du présent décret, entreront en vigueur le 1er octobre 1935, tant en Algérie que dans la métropole, y compris les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

Dans les trois jours qui suivront cette date, tous détenteurs en quantités supérieures à 150 litres d'alcool pur, de produits à base d'alcool de caractère industriel ou de boissons ayant perdu à la suite de transformations le droit à la dénomination générique d'eau-de-vie, ou d'alcools en nature dont la production est désormais réservée à l'Etat, devront faire à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses, la déclaration des stocks en leur possession. Dans tous les cas où les alcools dont il s'agit n'auront pas été acquis du service des alcools, les déclarants sont tenus de verser au profit du service, sur la totalité des alcools en nature et sur la portion des quantités transformées constituant un excédent sur leur stock normal des neuf mois précédents, une redevance représentant le montant de la différence entre le prix de cession prévu pour l'usage auquel l'alcool est destiné ou a été employé, et le cours moyen des alcools pratiqué à la Bourse de Commerce de Paris, pendant les quatre derniers mois écoulés jusqu'au 1er juillet, majoré de 50 fr. Les détenteurs d'alcool rétrocédé par l'Etat auront également à verser, s'il y a lieu, une redevance égale à la différence entre le nouveau et l'ancien prix de cession, majoré de 30 fr. Ces redevances seront acquittées dans le délai de trois mois ; elles pourront faire l'objet d'obligations cautionnées à quatre mois de terme si leur montant dépasse 300 fr.

Pour les produits en cours de transport au moment de l'entrée en vigueur du présent décret, la déclaration sera faite par le destinataire dans les trois jours de la réception.

Art. 48. — A la demande de l'une des parties sont résiliés sans indemnité, tous marchés d'alcools ou de matières premières achetées en vue de la distillation, comportant livraison postérieurement au 30 septembre 1935, dans tous les cas où les dispositions du présent décret sont susceptibles d'influer sur ces marchés. En ce qui concerne le marché à terme de la Bourse de Commerce de Paris, les affaires sont officiellement suspendues à la date du 31 juillet 1935.

Art. 49. — Les infractions aux prescriptions des textes législatifs ou réglementaires relatifs au régime économique de l'alcool, tel qu'il est défini par les articles 1er à 10 du code des contributions indirectes, complété par le présent

décret, sont constatées et poursuivies comme en matière de contributions indirectes ou de contributions diverses. Elles sont punies d'une amende en principal de 500 à 5.000 fr., qui est doublée en cas de récidive, le tout sans préjudice du payement d'une somme égale au triple des recettes nettes dont le service commercial des alcools aura été frustré du fait de l'infraction.

En cas d'infractions touchant à la fois au régime fiscal et au régime économique de l'alcool, l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses est seule chargée des poursuites.

Art. 50. — Un compte spécial destiné à résorber les excédents des récoltes viticoles et à financer les arrachages de vignes, est ouvert dans les écritures du service des alcools. Ce compte est crédité du montant de la subvention prévue à l'article 45, du produit de la vente des alcools et du produit de la majoration du droit de circulation sur les vins et les cidres instituée par l'article 4 de la loi du 24 décembre 1934, majoration qui sera augmentée de 20 p. 100 à dater de la mise en vigueur du présent décret. Il est débité de la valeur des achats, des frais généraux divers, du remboursement, au budget général, de la perte de recettes entraînée par l'apport supplémentaire d'alcools à la carburation et du montant des traitements et indemnités des fonctionnaires des contributions indirectes spécialement chragés de l'application des lois sur la viticulture.

La perception de la majoration du droit de circulation sera suspendue quand, après remboursement des avances au service des alcools, les réserves du compte atteindront 300 millions de francs.

Art. 51. — A titre exceptionnel pour la récolte 1935, le service des alcools financera les opérations d'achats d'alcool prévues par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, dans la limite d'une somme de 210 millions. Cette avance lui sera remboursée dans un délai maximum de quatre années, par le compte spécial.

Art. 52. — Les contingents attribués conformément aux paragraphes 3 et 4, *a*, de l'article 3 du livre Ier du code des contributions indirectes sont réduits de 1 p. 100.

La quantité disponible prévue aux paragraphes 4 *b* de l'article 3 du livre Ier du code des contributions indirectes, est fixée à 120.800 hectolitres. La répartition prévue par cet alinéa est modifiée ainsi qu'il suit :

113.850 hectolitres seront répartis entre les usines n'ayant pas eu d'attribution de contingent en vertu du paragraphe 3 et du paragraphe 4 *a*, ainsi qu'entre celles dont les fondations auront été commencées et les commandes de matériel effectivement passées avant la promulgation du présent article.

Cette attribution sera faite sur la proposition de la commission instituée en vertu de l'article 3 du livre Ier du code des contributions indirectes, en tenant compte de la puissance de travail de ces usines et de leur production antérieure payée à parité des cours du sucre dans la mesure où ces éléments sont compatibles avec les ensemencements normaux des planteurs habituels de ces usines.

Le solde des 6.950 hectolitres sera ajouté aux quantités rendues disponibles par application du premier alinéa du présent article pour attribuer un contingent supplémentaire :

1° Aux usines visées par cet article au cas où la répartition précédente serait insuffisante pour leur permettre de travailler les ensemencements normaux de leurs planteurs ;

2° Aux usines susceptibles de travailler dans des conditions normales les betteraves de cultivateurs des communes de la zone rouge, lorsque la preuve aura été apportée que ces dernières se sont trouvées dans l'impossibilité de reconstituer une culture de betteraves normale, soit au cours des années ayant servi de base à la répartition du contingent, soit au cours des années ultérieures.

Ces répartitions seront faites par arrêté des ministres de l'Agriculture et des Finances, après avis conforme de la commission instituée par l'article 3 du livre Ier du code des contributions indirectes.

ART. 53. — La réorganisation des services chargés de la répression des fraudes et l'unification de leurs méthodes seront opérées avant le 31 octobre 1935 par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture et des Finances.

ART. 54. — Le présent décret sera soumis à la ratification des Chambres, conformément aux dispositions de l'article unique de la loi du 8 juin 1935. Il est applicable aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle, et sauf en ce qui concerne les articles 9 et 12, à l'Algérie.

ART. 55. — Le président du Conseil, ministre des Affaires étrangères, les ministres des Finances, de l'Agriculture, de la Guerre et de l'Intérieur sont chargés de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 30 juillet 1935.

Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :

Le président du Conseil, ministre des Affaires étrangères,
Pierre LAVAL.

Le ministre des Finances,
Marcel RÉGNIER.

Le ministre de l'Agriculture,
Pierre CATHALA.

Le ministre de la Guerre,
Jean FABRY.

Le ministre de l'Intérieur,
Joseph PAGANON.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Cette année encore, nous avons procédé à l'examen de vins d'hybrides producteurs directs authentiques, produits de raisins récoltés en 1934, dans le but de connaître leur valeur exacte, aux points de vue alimentaire et commercial.

Les échantillons nous ont été fournis, très gracieusement, par des viticulteurs des Charentes et de Saône-et-Loire, qui se les sont procurés sur place ; nous remercions bien vivement M. René Lafon d'une part, MM. Ravat et Tissier, d'autre part, pour l'aimable collaboration qu'ils nous ont accordée.

Pour l'étude de ces échantillons et leur dégustation, nous avons employé les mêmes méthodes que les années précédentes : l'alcool a été dosé à l'aide du compte-goutte de Duclaux, maintes fois confronté avec l'ébullioscope Levesque. L'acidité totale a été exprimée en acide sulfurique, en grammes par litre, l'acidité volatile en acide acétique en grammes au litre, les éthores totaux en tartrate neutre d'éthyle, les éthers volatils en acétate d'éthyle.

Le tableau des Analyses, et ses commentaires ont donné les précisions suivantes :

VINS D'HYBRIDES producteurs directs (Récolte 1934)

	Charentes	Saône-et-Loire			
	Vin rouge	Vins rouges		Vins blancs	
	Seibel 4643 et 6905 Baco 1 (mélange)	Seibel 8365	Seibel 8239	Seibel 10868	Seibel 10173
Alcool % en degrés........	8 85	8 50	7 82	12 3	11 6
Extrait à 100° ‰ en grs..	27,50	27,40	25,50	22,45	22,65
Acidité totale en acide sulfurique................	5,25	4,55	4,46	5,44	5,34
Acidité volatile en acide acétique..............	0,925	0,736	0,730	0,831	0,586
Ethers totaux en acétates neutres d'élhyle.........	1,761	2,623	2,899	3,010	2,795
Ethers volatils en acétates d'éthyle..............	0,345	0,297	0,297	0,264	0,282

La composition de ces vins les classe parmi les vins normaux. Certains d'entre eux sont même de *bons* vins, au point de vue organoleptique. Au vinocolorimètre de Salleron-Dujardin, les chiffres obtenus montrent que ces vins étaient de belle nature et de belle intensité de coloration :

Vin de Charente : 4643, 1905, Baco.1, 2ᵉ V. R., 82.

Vin de Saône-et-Loire : 8365, 5ᵉ V. R. 174 ; 8239, 5ᵉ V. R. 113.

Dégustation. — *Vin des Charentes :* droit, normal, présente un extrait sec et une acidité très favorables à la conservation.

Vin de Saône-et-Loire : 8365, très bon vin, parfumé et bouqueté ; 8239, très bon vin, avec un léger goût framboisé.

Vins de Saône-et-Loire blancs : droits, de goût, presque incolores, manquant un peu de fraîcheur.

Cette nouvelle étude prouve que les vins d'hybrides, soigneusement vinifiés, obtenus avec des raisins de cépages choisis, plantés dans le sol qui convient, et conduits jusqu'à la vendange à peu de frais, peuvent donner des vins normaux, recherchés par le commerce, soit par leur couleur ou leur extrait, soit par leur degré alcoolique.

Certains, même plantés dans les sols où ils sont bien adaptés, peuvent donner des vins agréables et fruités, recherchés par le consommateur.

E. KAYSER.

ACTUALITÉS

Brefs commentaires du décret-loi du 30 juillet (H. A.). — La question des vins tunisiens — Métaux et vins (J. Ribéreau-Gayon). — Exposé relatif à l'emploi du froid pour la conservation des raisins et jus de raisins. — Application de la loi du 24 décembre 1934 : Distillation obligatoire. — Loi tendant à protéger les appellations d'origine des vins récoltés en Bourgogne délimitée.

Brefs commentaires du décret-loi du 30 juillet. — Avec le décret-loi du 30 juillet, publié au *Journal officiel* du 31, dont le texte a paru dans les deux derniers numéros de la *Revue*, la viticulture et le commerce des vins et alcools se trouvent dotés d'un nouveau statut. Les précédents n'ont pas pu conjurer la crise ; ce qui a arrêté la baisse verticale des prix, tombés en quelques mois de 10 francs à 3 fr. 50, c'est l'annonce que l'Etat serait acquéreur, sans limite de quantité, de tout l'alcool provenant de la distillation des vins en excédent. Le nouveau statut a provoqué une hausse des cours, qui atteignent et dépassent, aujourd'hui, le taux de 5 francs le degré-hectolitre. A quel prix ce léger relèvement de 4 fr. 50 à 5 fr., dont on ne sait encore à quelle quantité d'hectolitres il pourra s'appliquer, et s'il sera durable, a-t-il été obtenu ?

D'abord à la suppression des achats d'alcool par les particuliers, c'est-à-dire à un pas en avant vers les monopoles d'Etat et vers la socialisation de notre économie, de plus en plus *dirigée*. C'est un fait que l'on ne souligne pas assez nettement, que toutes les étapes franchies depuis 1930, malgré les échecs successifs trop marqués, ont porté l'empreinte d'une tendance qui n'est certainement pas celle des représentants de la viticulture. Que ceux-ci se laissent dicter leurs résolutions par un chef d'orchestre particulièrement audacieux et verbeux, il suffit, pour s'en rendre compte, d'assister à une séance qu'il préside, ou d'en lire les comptes rendus qu'il fait publier. Si ce personnage, actif et habile, se glorifie des résultats obtenus, et s'en attribue le mérite, qu'il n'oublie pas qu'il en gardera aussi la responsabilité.

C'est l'Etat, quoi qu'on en dise, qui paiera le solde du nouvel arrangement. Les viticulteurs aussi, en continuant à supporter des droits de circulation encore une fois majorés. Nous en reparlerons.

Pour l'instant, l'arrachage, volontaire et indemnisé jusqu'à concurrence de 150.000 hectares arrachés, est l'innovation du système. L'arrachage obligatoire, sans indemnité, est déjà prévu.

De nombreux Conseils et Commissions sont créés. Les bases d'exonération des redevances, du blocage, de la distillation obligatoire ont été abaissées légèrement, mais toujours sans tenir compte du pourcentage des hectolitres produits qui échappent à toute participation au sacrifice qui devrait, aujourd'hui, s'imposer à *tous*.

Une modification utile du statut des vins ayant droit à une appellation d'origine est encore une caractéristique du décret-loi.

Ce décret-loi comprend 55 articles, auxquels s'ajoutent les articles de la loi du 4 juillet 1931 codifiée qui n'ont pas subi de modification. C'est tout un code nouveau, et il est impossible, dès maintenant, de prévoir les répercussions des mesures nouvelles. Il en est, cependant, dont l'action devrait être salutaire : renforcement de la répression des fraudes, interdiction des coupages obtenus avec les vins d'hybrides prohibés, interdiction des pressurages exagérés, graduation des récipients où sont servis les vins dans les débits, par exemple.

Soyons optimistes, encore une fois, et espérons que ces mesures, prises dans une bonne intention, n'iront pas, comme les précédentes, à l'encontre du but à atteindre. — H. A.

La question des vins tunisiens. — La décision, attendue par les viticulteurs tunisiens, et redoutée des viticulteurs méridionaux vient d'être prise, par un décret, paru le 4 août au *Journal officiel*, et dont nous reproduisons les termes, avec l'exposé des motifs, qui indique bien pourquoi le Gouvernement s'y est

arrêté, à la suite de l'exposé fait à la Conférence impériale coloniale par M. Peyrouton, résident général.

Régime douanier applicable en France et en Algérie aux vins et autres produits vinicoles tunisiens

Rapport au Président de la République française

Paris, le 31 juillet 1935.

Monsieur le Président,

La Tunisie, qui est en union douanière avec la France pour un assez grand nombre de produits, est soumise, en ce qui concerne les vins et autres produits vinicoles, à un régime spécial de contingents actuellement défini par les lois du 30 mars 1928 et du 28 juillet 1933.

Les dispositions essentielles de ce régime sont :

Un contingent en franchise de 550.000 hectolitres de produits vinicoles et de 12.000 hectolitres d'alcool représentant le produit de la distillation de 100.000 hectolitres de vin et convertibles en vins pour l'importation, à concurrence de moitié ;

Un contingent de 500.000 hectolitres soumis aux droits du tarif minimum réduit de 50 % (actuellement 44 fr. 50 l'hectolitre).

Les importations en sus de ces contingents doivent acquitter les droits du tarif minimum.

Les droits de douane perçus sont reversés au budget tunisien pour favoriser la création de cultures de remplacement.

A dater de leur mise à la consommation, les produits vinicoles tunisiens sont soumis au même régime que les produits similaires français et algériens.

Les importations sont échelonnées et les transports obligatoirement effectués sous pavillon français.

En votant la loi du 28 juillet 1933, le législateur n'a pas voulu régler définitivement la question des vins tunisiens. Il est, en effet, spécifié dans le rapport de la commission des douanes :

« Ces mesures ne règlent pas définitivement le problème. Il est entendu qu'elles doivent être reprises dans l'étude des rapports entre la France et les colonies. »

L'étude de cette question que la crise actuelle rendait particulièrement urgente a été retenue en 1935 par la conférence économique de la France métropolitaine et d'outre-mer.

La Tunisie n'avait pas attendu la réunion de cette conférence pour prendre des mesures extrêmement rigoureuses, destinées à réduire sa production vinicole.

Non seulement l'étendue et le rendement de son vignoble ont été plafonnés définitivement, mais encore un arrachage massif, de 10 % de la surface totale a été réalisé, au cours de la campagne agricole 1934-1935. La Tunisie est le seul pays qui se soit imposé ce sacrifice.

Toute plantation nouvelle est rigoureusement prohibée ; les cultures sur cordon interdites. Les plantations de remplacement elles-mêmes sont momentanément arrêtées depuis deux ans.

Le degré minimum des vins exportables a été fixé à 11 degrés par décret beylical du 20 mars 1931.

Le sucrage est prohibé ; de même la fabrication des piquettes ; de même la distillation des marcs et des lies pressées.

Malgré ces mesures de rigueur, la situation demeure désatreuse. Le représentant de la France en Tunisie signale avec insistance que le maintien de l'état actuel des choses conduit à la ruine du vignoble tunisien, à la faillite de la colonisation française devant profiter à des éléments étrangers mieux soutenus, au chômage et à la misère de la main-d'œuvre indigène.

Dans cet état de détresse, le gouvernement du protectorat a dû promulguer en octobre 1934 une législation exceptionnelle qui a suspendu les évictions judiciaires de propriétés rurales, en instituant une procédure d'arbitrage. Ces mesures de conservation économique et sociale imposées par la gravité de la situa-

tion doivent être complétées par un rétablissement de l'économie générale du pays, de la balance commerciale et du crédit.

Il s'agit, en effet, de sauvegarder non seulement une source de revenus appréciables, mais encore d'importants capitaux français menacés d'une perte irrémédiable.

D'un point de vue plus général, la Tunisie, qui a été, jusqu'en 1934, le deuxième client de la métropole, parmi nos possessions d'outre-mer, constitue pour nos exportations un marché dont la capacité d'achat diminue proportionnellement à la réduction de ses possibilités de vente.

Le comité interministériel de l'économie nationale, dans sa séance du 16 mars 1935, a pensé que la France devait, en ces circonstances, jouer son rôle d'Etat protecteur et qu'il appartenait au Gouvernement d'arbitrer au mieux des intérêts économiques, sociaux et financiers de la métropole et de ses possessions, les divergences d'intérêts particuliers qui s'élevaient entre producteurs métropolitains et producteurs tunisiens.

Soucieux de ne pas gêner la situation du marché métropolitain qu'il s'attache à assainir par d'importantes mesures prises parallèlement, le Gouvernement a arrêté un projet transactionnel assez différent des demandes de la Tunisie, mais qui doit être accepté par celle-ci comme une amélioration réglant définitivement le problème des rapports franco-tunisiens en cette matière.

Le contingent des vins tunisiens admis en franchise est porté de 550.000 à 750.000 hectolitres.

Mais, soucieux d'éviter toute répercussion sur le marché métropolitain des vins que des mesures parallèles ont pour but d'assainir, le Gouvernement a introduit dans le projet du décret une disposition transitoire faisant l'objet de l'article 2.

Les contingents actuellement en cours afférents à la récolte 1934 ne sont pas modifiés. Le Gouvernement français viendra en aide à la Tunisie en lui achetant la quantité d'alcool correspondant au chiffre de 200.000 hectolitres de vins que l'application des nouveaux contingents lui aurait donné en sus pour l'écoulement de la récolte 1934.

Le contingent à tarif réduit demeure limité à 500.000 hectolitres, mais les droits le concernant sont ramenés à 30 fr. par hectolitre.

A titre de produits de déblocage, la Tunisie peut en outre importer en France, en franchise :

1° Le contingent d'alcool de 12.000 hectolitres fixé par l'article premier, paragraphe 2, de la loi du 30 mars 1928 ; toutefois, la faculté qui lui était donnée d'obtenir la conversion partielle de ce contingent d'alcool en contingent de vin lui est retirée ;

2° Des mistelles ou vins de liqueurs à concurrence de 10 % seulement de son contingent de vins en franchise.

Enfin, les droits de douane perçus sur les produits viniques tunisiens continuent à être ristournés au gouvernement du protectorat, à charge pour lui de les employer à résorber ses excédents de vins, mais sous réserve d'un prélèvement de 10 % au profit du fonds commun de propagande vinicole.

Le jeu des dispositions nouvelles, à compter seulement de la récolte 1935, combiné avec l'échelonnement des envois stipulé par l'article 3, paragraphe 2, de la loi du 28 juillet 1933, à raison de 175.000 hectolitres par période de deux mois pour chacun des deux contingents, fait qu'il n'en résultera pas pratiquement d'apports supplémentaires de vins tunisiens sur le marché métropolitain avant mars 1936. Il y a lieu de penser que les mesures prises par ailleurs auront d'ici là assaini ce marché qui, ainsi, n'aura pas à souffrir de ces dispositions, indispensables à l'équilibre économique du protectorat.

De son côté, la Tunisie prendra par mesures législatives locales les dispositions suivantes :

1° L'arrachage des vignes sera poursuivi en Tunisie, à titre facultatif, ou même obligatoire, jusqu'à ce qu'il ait atteint 15 % de la superficie du vignoble existant à la date du 24 juillet 1934 ;

2° Une commission métropolitaine de contrôle pourra vérifier sur place l'exécution des engagements pris par la Tunisie ;

3° Le protectorat assurera par ses propres moyens et sans demander d'autres concours à la métropole la résorption de ses excédents de vins.

Tel est l'objet du projet de décret que nous avons l'honneur de soumettre à votre haute approbation.

Nous vous prions d'agréer, monsieur le Président, etc. Le président du Conseil, ministre des Affaires étrangères, le ministre de l'Intérieur, le ministre des Finances, le ministre du Commerce et de l'Industrie, le ministre de l'Agriculture.

Décret

Le Président de la République française,

Vu la loi du 28 juillet 1933 complétant et modifiant la loi du 30 mars 1928 sur le régime douanier applicable en France et en Algérie aux vins et autres produits vinicoles tunisiens ;

Vu la loi du 8 juin 1935 autorisant le Gouvernement à prendre par décret toutes dispositions ayant force de loi pour défendre le franc ;

Vu l'avis du comité interministériel de l'économie nationale ;

Sur le rapport du président du Conseil, ministre des Affaires étrangères, du ministre de l'Agriculture, du ministre du Commerce et de l'Industrie et du ministre des Finances ;

Le Conseil des ministres entendu,

Décrète :

Article premier. — L'article 1er de la loi du 28 juillet 1933, complétant et et modifiant la loi du 30 mars 1928, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Le crédit annuel d'importation en franchise visé à l'article 1er, paragraphe 1er, de la loi du 30 mars 1928, est fixé à 750.000 hectolitres de vins de raisin frais ne dépassant pas 14 degrés ou de moûts mutés au soufre.

« Il pourra en outre, de ce contingent et à concurrence de 10 % en sus, être importé en franchise des mistelles, des vins de liqueur et des mutés au soufre.

« Les mistelles et vins de liqueur doivent être obligatoirement fabriqués à l'aide d'alcool vinique. Cet alcool ne sera pas imputé sur le crédit annuel d'importation de 12.000 hectos fixé par l'article 1er, paragraphe 2, de la loi du 30 mars 1928. Ledit contingent de 12.000 hectos ne pourra, en aucun cas, être importé sous forme de vin.

« Les produits vinicoles tunisiens importés en sus des contingents prévus ci-dessus seront, jusqu'à concurernce de 500.000 hectolitres, soumis à une taxe de 30 fr., nette de toutes majorations s'ils ne dépassent pas 14 degrés. Au delà de ce contingent, ils devront acquitter les droits du tarif minimum.

« Les taxes et droits ainsi perçus seront, après prélèvement de 10 % au profit du fonds de propagande vinicole, reversés au budget tunisien, à charge pour celui-ci de les employer exclusivement à la résorption des excédents, soit par l'arrachage obligatoire du vignoble et son remplacement par d'autres cultures, soit par l'organisation de débouchés pour les vins en excédent, soit enfin par la transformation de ces vins en produits exportables ».

Art. 2. — Les dispositions de l'article 1er ci-dessus, relatives au crédit d'importation en franchise, ne prendront effet qu'à partir de l'ouverture du contingent afférent à la récolte de 1935.

Toutefois, avant le 10 septembre 1935, le service des alcools achètera à l'Etat tunisien la quantité d'alcool correspondant, pour la période restant à courir sur la campagne 1934, à l'augmentation annuelle de 200.000 hectos du contingent en franchise.

Cette quantité sera calculée sur la base de 12 litres d'alcool pour un hectolitre de vin et payée à raison de 400 fr. l'hectolitre d'alcool.

Art. 3. — Les autres dispositions des lois précitées des 30 mars 1928 et 28 juillet 1933 demeurent expressément maintenues en tant qu'elles ne sont pas contraires au présent décret.

Art. 4. — Il sera pourvu à l'application des dispositions ci-dessus ainsi qu'il est prescrit à l'article 6 de la loi du 28 juillet 1933.

Art. 5. — Le présent décret prendra effet du 2 août 1935. Il sera soumis à la ratification des Chambres, conformément aux dispositions de la loi du 8 juin 1935.

Fait à Mercy-le-Haut, le 2 août 1935. (*Officiel* du 4.)

Métaux et vins (1) (Résistauce à la corrosion des métaux dans la préparation des vins et tolérance des vins pour les métaux). — Les auteurs décrivent d'une façon précise, avec figures, l'ensemble des installations utilisées et des opérations effectuées pour la préparation des vins blancs et des vins rouges, depuis la réception des vins jusqu'aux cuves de stockage et à la mise en bouteilles, en précisant les dimensions des cuves et appareils, les durées de séjour du vin, les durées de repos des appareils, la température du vin, son état approximatif d'aération, les malaxages éventuels.

Le problème est de rechercher en quels métaux peuvent être construits ces différentes cuves et appareils pour que les quantités du métal utilisé qui sont cédées au vin soient nulles ou négligeables, en tout cas inférieures à celles qui peuvent avoir une influence sur le goût, la limpidité ou la couleur.

Les métaux et alliages utilisés dans ces essais sont les suivants, avec indication de leur composition chimique :

	Cu	Ni	Fe	Cr	Sn	Al
Aluminium 2 S						99,0
Cuivre	99,9					
Nickel		99,5				
Etain					99,9	
Monel métal	29	68	1,5			
18,8 alliage		8	74	18		
Inconel		80	6	13		

Les expériences de corrosion (il en a été effectué 403 sur trois vins différents) consistaient en ceci. Des plaques de ces différents métaux, bien nettoyées, de 0,5 dm² de surface, étaient placées dans toutes les cuves et appareils en des points représentés sur les figures, de manière à ce que ces métaux subissent la corrosion dans les conditions mêmes de leur utilisation.

Le poids perdu par un échantillon est utilisé comme mesure de sa corrosion ; celle-ci est exprimée en milligrammes perdus par dm² de surface pendant 24 h. (par abréviation mdd.). Il a toujours été effectué en un même point plusieurs essais qui ont donné en général des résultats semblables, en tout cas tout à fait du même ordre de grandeur.

Les auteurs représentent sur des graphiques (un pour chaque point d'essai et pour chaque nature de vin), les corrosions minimum et maximum et la corrosion moyenne pour chaque métal ; ces corrosions sont portées sur des lignes verticales. Nous tirons de ces nombreux graphiques les valeurs des corrosions moyennes, exprimées en mmd., dans deux cas :

a) Dans les cuves de fermentation fermées, où le vin est à 19° C., légèrement agité par le dégagement de gaz carbonique et probablement privé d'oxygène dissous ;

	a) Cuve de fermentation		b) Pasteurisateur	
	Vin blanc	Vin rouge	Vin blanc	Vin rouge
Inconel	0	0	2	0
18-8 alliage (2)	0	0	0	0
Mone métal	2	2	15	11
Nickel	3	3	8	16
Cuivre	2	3	26	32
Aluminium	17	5	29	4
Etain	8	52	51	132

(1) Analyse d'un travail de H. E. Searle, F. L. Laque, *The International Nickel Company*, New-York, and R. H. Dobrow, *Canadian Wineries*, Niagara Falls, Canada. (*Industrial and Engineering Chemistry*, vol. 26, page 617, juin 1934.)

(2) En d'autres points la corrosion du 18-8 alliage était plus rapide que celle de l'inconel.

b) Dans le pasteurisateur où le vin est chauffé de 43 à 82° pendant une heure, puis remplacé par un autre vin, le cycle complet demandant 5 heures.

Il faut noter que les vins utilisés dans les deux cas n'étaient pas identiques ; d'autre part, aucun de ces vins n'avait été additionné d'acide sulfureux, mais il pouvait en contenir provenant des méchages.

(Les auteurs confirment le fait déjà signalé que l'anthociane, colorant des vins rouges, accélère la corrosion déjà très grande de l'étain.)

D'après les dimensions des cuves et appareils, les rapports des surfaces aux capacités, les durées de séjour du vin dans chacun d'eux, les auteurs calculent les quantités de métal (minimum, maximum et moyenne) cédées au vin pendant tout le cycle de la vinification, toutes les surfaces étant constituées avec le même métal ; pour les alliages, on calcule, d'après leur composition, la quantité cédée de chacun des métaux entrant dans leur constitution.

Enfin, par comparaison de la quantité totale d'un métal cédé à un vin donné, et la « tolérance » de ce vin pour le métal, c'est-à-dire la quantité du métal que le vin peut supporter sans inconvénient, on détermine s'il y aurait ou non danger à employer ce métal.

Les auteurs remarquent que ces chiffres ne tiennent pas compte de ce que l'attaque d'un métal peut ne pas avoir une vitesse continue si ce métal se recouvre d'une couche protectrice ; c'est ainsi qu'en certains points le nickel, le cuivre et l'étain noircissent ; toutefois les auteurs pensent que cette méthode est encore la meilleure pour rechercher le métal qu'il est préférable d'utiliser.

Dans ces conditions, on trouve que pour l'étain, le cuivre, l'aluminium et le nickel, la quantité de métal cédée est supérieure à la tolérance, très supérieure dans le cas de l'étain. Il en est de même pour le monel métal (le cuivre et le nickel cédé sont un peu supérieurs à la tolérance) et pour l'alliage 18-8 (le fer cédé est nettement supérieur à la tolérance). Seul l'alliage dit « inconel », dont la composition a été indiquée plus haut, n'offre absolument aucun inconvénient.

En définitive, l' « inconel » est adéquat à tous les usages, le nickel, le « monel métal », l'alliage 18-8, l'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés pour certains usages ; le fer, l'étain et les alliages d'étain ont des applications limitées et doivent être utilisés avec beaucoup de prudence.

Effets des métaux sur le vin

Les auteurs ont ajouté, 1, 3, 6, 15, 30, 60, 100, 200 mg. par litre, de chacun des métaux, sous forme de citrate, à trois vins différents, limpides. Le fer était à l'état trivalent ; le nickel et le cuivre divalents ; l'étain était divalent mais avait dû s'oxyder légèrement ; le chrome était sans doute trivalent. Après ces « inoculations », les bouteilles étaient fermées, pasteurisées et abandonnées à une température entre 5 et 21°, puis examinées au bout de un, 50 et 105 jours. Les variations de limpidité et de couleur sont notées par des lettres conventionnelles et on note la quantité de métal à partir de laquelle son effet sur le vin est « objectionnable » ; c'est cette quantité qui constitue la tolérance du vin pour ce métal et qui a été précédemment utilisée.

Les résultats varient beaucoup avec la nature du vin. Par exemple, dans un vin blanc désigné « sauterne », la couleur est sensiblement pâlie par 200 mg. d'aluminium, 200 mg. de cuivre (1), plus de 200 mg. de zinc ou de nickel ; elle est foncée par 30 mg. de chrome. Le vin est sensiblement trouble par l'addition de 3 mg. de fer ou 3 mg. d'étain.

Des dégustations faites par des profanes et par des dégustateurs ont montré que les modifications de goût exigent en général de plus fortes doses que les modifications d'aspect ; le cuivre est sensible à partir de 60 ou 100 mg. par litre (2).

(1) Dans certains vins français il suffit de quelques dixièmes de mg. de cuivre pour provoquer des troubles redoutés, ce que les auteurs américains n'ont pas constaté ; c'est que le vin blanc essayé par eux, bien qu'il soit désigné par « sauterne » (!) n'a rien de commun avec nos grands vins ; les auteurs indiquent en effet son mode de fabrication qui surprendrait beaucoup nos viticulteurs ! Ces troubles exigent d'ailleurs certaines conditions : présence d'acide sulfureux libre, absence totale d'air, température suffisante.

(2) En réalité des doses de cuivre plus faibles, de l'ordre de 10 mg. par litre, peuvent être perceptibles. Voir notamment Benvegnin et Capt, Office International du Vin, 1934.

Application aux vins français

Cette étude des auteurs américains présente un haut intérêt, non pas seulement par ses conclusions qui ne s'appliqueraient pas nécessairement à des conditions différentes, mais par les méthodes de recherche qu'elle met en œuvre et qui peuvent s'appliquer à tous les vins avec les adaptations nécessaires.

En France, l'influence du matériel en cuivre, notamment des canalisations, en fonction de leur mode d'utilisation, a donné lieu à une étude expérimentale concluant à la nécessité de supprimer ou de protéger efficacement ces canalisations pour la manutention des vins doux sulfités. (L'usage du matériel en cuivre dans la manutention des vins blancs est-il un facteur de mauvaise tenue ? J. Ribéreau-Gayon, *Revue de Viticulture*, 1929, T. 71, p. 277.) Mais les études de ce genre ont été jugées inutiles, voire même dangereuses : « Il est facile, sans d'ailleurs rien apporter de bien nouveau, de doser les métaux entraînés par manipulation en matériel métallique. Ces dosages peuvent être multipliés à l'infini et porter sur tous les éléments imaginables. Un tel exercice n'est pas aussi inoffensif qu'on le croirait, et il n'expose pas seulement à des dépenses inutiles de matériel nouveau. L'importance capitale attribuée à certains métaux dont l'intervention n'est qu'accessoire ou éventuelle, incitent les praticiens à souhaiter des tolérances auxquelles répugne notre tradition de loyauté vinicole. Par exemple, si le fer ou le cuivre sont tout dans l'affaire, il paraîtrait utile d'employer le prussiate jaune (1) éliminatoire des deux métaux ou le monosulfure de sodium qui précipite le second. Ainsi paraît-on vouloir réhabiliter des pratiques inadmissibles et qu'il est préférable de laisser aux fraudeurs invétérés...

« Ces remarques méritent de retenir l'attention des producteurs et commerçants qui ont le droit de demander à leurs conseillers toute la circonspection convenable. Le rôle des techniciens n'est pas nécessairement d'étendre l'emploi des produits chimiques, ni de faire engager des frais inutiles. » (M. J. Dubaquié, Annales des Falsifications et des Fraudes, 1930, p. 295.)

Aujourd'hui, peu de personnes doutent du grave danger qu'il y a à manipuler certains vins blancs au contact d'un matériel en cuivre important.

Quoi qu'il en soit, il est extrêmement souhaitable que des études analogues, longues mais fécondes, soient poursuivies par les œnologues et les industriels travaillant en collaboration. Il s'agit de déterminer pour chaque métal, dans toutes les conditions possibles de son utilisation dans les chais (temps de contact, frottement dans le cas des robinets, points bas, air, présence d'oxygène dans le vin, température, nature du vin, teneur en SO^2, acidité...) la quantité cédée au vin et le danger qui peut en résulter dans toutes les conditions où le vin peut se trouver par la suite (présence ou absence d'oxygène, température, temps de garde, traitements éventuels) ; il faut en outre étudier l'action directe du métal sur le vin. Si on désire faire usage d'un émaillage ou d'un métal protecteur, il faut savoir quelle est sa durée dans toutes les conditions possibles d'utilisation et son influence éventuelle sur le vin. Par exemple on étame fréquemment le cuivre ; pourtant on devrait savoir que cette précaution est en général illusoire, car l'étain ne dure pas et en outre ce métal peut avoir de graves inconvénients.

En somme, on le voit, ces essais sont longs et délicats, et par conséquent coûteux ; il ne suffit pas de placer un morceau de métal dans du vin et de voir ce qui se passe.

En définitive, il faut pouvoir disposer d'un matériel impeccable, sûr, durable et économique. Il n'est d'ailleurs pas admissible que l'on manipule une substance alimentaire au contact de métaux capables de se dissoudre dans cette substance en proportions non négligeables (2).

J. Ribéreau-Gayon.

(1) Il s'agit du ferrocyanure.

(2) Personnellement nous avons fait un certain nombre d'essais avec des échantillons d'aciers inoxydables (aciers au chrome et au chrome-nickel) ; certains seraient parfaits s'ils n'étaient trop coûteux.

Exposé relatif à l'emploi du froid pour la conservation des raisins et jus de raisins. — 1° Résultats obtenus : a) *Au point de vue de la qualité des produits.* — L'analyse chimique révèle un enrichissement en sucre des grains de raisins. Les vitamines restent intactes ; la peau est à peine ridée.

Le jus de raisin est parfaitement liquide et d'excellent goût. Dans certaines conditions, il est possible d'obtenir des sortes de « grands crus », d'un prix de revient plus élevé.

b) *Au point de vue financier.* — Aucune conclusions formelle ne peut être dégagée de l'enquête effectuée, l'installation examinée présentant le caractère d'un laboratoire de recherches et non d'un établissement industriel.

2° Possibilités d'avenir : l'enquête effectuée démontre la possibilité de conserver dans de bonnes conditions les raisins frais et de fabriquer un jus naturel apprécié des consommateurs.

Une exploitation industrielle du procédé paraît toutefois devoir être subordonnée à l'emplacement de l'installation frigorifique au centre d'une région de production de raisins de table. A cet égard, il semble qu'une cave coopérative serait à même de réunir les conditions nécessaires à la réalisation projetée grâce aux avantages suivants : facilité d'utiliser des locaux déjà existants, diminution des frais de la main-d'œuvre déjà employée à la vinification proprement dite, rendement maximum du matériel.

Conclusion. — L'entreprise projetée présente le très réel avantage de soustraire à la vinification une quantité importante de vendanges et de permettre à la diminution des importations d'agrumes et de fruits exotiques.

En tout état de cause, il conviendrait au préalable de faire saisir par les intéressés les services techniques du ministère de l'Agriculture, Génie rural et Crédit agricole, des projets dont s'agit pour étude et avis. D'ores et déjà il n'y aurait que des avantages à organiser ou intensifier la propagande des divers groupements intéressés en faveur de la consommation du raisin et du jus de raisin.

Application de la loi du 24 décembre 1934. Distillation obligatoire. — Dans son paragraphe 3, l'article 1er du décret du 2 janvier 1935, rendu pour l'application de la loi du 24 décembre précédent, autorise les viticulteurs à majorer leur prestation d'alcool de façon à permettre la distillation de la totalité des vins immobilisés dans leurs chais par le blocage.

Afin de donner à cette mesure son maximum d'effet, il a été décidé :

1° De payer uniformément sur la base de 400 francs par hectolitre d'alcool (pour les alcools rectifiés extra-neutres et les alcools rectifiés bon goût titrant au moins 94 degrés), les alcools livrés au delà de la prestation normale, soit en nature, soit sous forme de vins pour l'Intendance ;

2° D'accorder un nouveau délai d'un mois aux viticulteurs pour en demander le bénéfice.

Des demandes faites, en ce sens, par les récoltants seront reçues jusqu'au 20 juin prochain à la Direction départementale des Contributions indirectes.

Loi tendant à protéger les appellations d'origine des vins récoltés en Bourgogne délimitée. — Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République a promulgué la loi dont la teneur suit :

Article unique. — Les vins à appellation d'origine, récoltés sur le territoire de la Bourgogne, dont l'appellation a été régulièrement déclarée avant le 1er janvier 1931, et dont le droit à l'appellation n'a pas été contesté dans les trois ans qui ont suivi la date de la déclaration, bénéficient des mêmes avantages de droit que ceux accordés, par toutes lois consécutives à celle du 6 mai 1919, aux vins bénéficiaires de la présomption légale, instituée par l'article 24 de ladite loi.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs [de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 3 fr. 75 à 4 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (12 août 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 4 fr. 40 à 4 fr. 85 le degré; Costières, 4 fr. 65 à 5 fr. » ; Clairettes, fr. » à » fr. ». Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (13 août). — Vins rouges, de 4 fr. 75 à 5 fr. » logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (9 août). — Vins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. » ; blancs, » fr. » à » fr. » ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » fr.

Minervois (11 août). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré.

Perpignan (10 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 30 à 4 fr. 60.

Carcassonne (10 août). — Vins rouges de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré. Quelques affaires à 5 fr. le degré logés, fin décembre.

Narbonne (12 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 77 fr. le quintal, orges, 49 fr. à 51 fr.; escourgeons, 46 fr. à 49 fr.; maïs, 45 fr. à 53 fr. »; seigle, 51 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 59 fr.; avoines, 44 fr. » à 48 fr. — Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr. — Farines, 155 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr.; Esterling, de 60 à 68 fr. — Nouvelles d'Algérie, 70 à 100 fr.; du Midi, 70 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 180 fr. à 225 fr.; foin, 200 fr. à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 187 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 800 à 1.300 fr.; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 410 fr. — Cassis, 160 à 250 fr. — Raisins, chasselas de Carpentras, 300 à 325 fr. les 100 kgs; d'Avignon, 300 à 350 fr. — Abricots, 240 à 400 fr. — Pêches, 200 à 500 fr. — Prunes, 280 à 375 fr. — Amandes vertes, 250 à 450 fr. — Framboises, 450 à 500 fr. — Melons de Nantes, 2 à 8 fr. — Artichauts d'Alger, de 60 à 130 fr. — Choux-fleurs, 75 à 200 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 50 à 70 fr. — Tomates du Maroc, 160 à 220 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 100 à 225 fr. les 100 bottes — Laitues de Paris, 10 à 50 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Petits pois, 40 à 120 fr. — Haricots verts, 200 à 425 fr. — Haricots à écosser, 150 à 225 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.